

# Feijão Tropeiro Vejetaryen

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açıklama 8/10

Feijão tropeiro vejetaryen, siyah fasulyeyi manyok unu ve otlarla buluşturarak tok, kuru dokulu ve Brezilya usulü bir baklagil yemeği çıkarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 0.8 su bardağı Manyok unu
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yeşil biber

## Yapılışı

1. Soğan ve biberi küçük doğrayın.
2. Vejetaryen tropeiro için soğanı tavada 4 dakika çevirin.
3. Fasulyeyi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Manyok ununu ve otları karıştırıp tavada kuru kalmasını sağlayın.
5. Karışımı 1 dakika kavurup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Manyok ununu son aşamada eklemek fasulyenin dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis için, yanında pirinç, portakal dilimleri ve yeşil lahana sunun.

## Alerjenler

Gluten